

**Analisis Keuntungan Usaha Kacang Sangrai “Sindo”
Di Desa Kanonang Tiga Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa**

***Profit Analysis Of Sindo Roasted Beans Business
In Kanonang Tiga Village, Kawangkoan District, Minahasa Regency***

Elsinta Esterlina Wala^{(1)(*)}, Esry Olly Harryani Laoh⁽²⁾, Juliana Ruth Mandei⁽²⁾

1) Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado

2) Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado

*Penulis untuk korespondensi: esterlinawala18@gmail.com

Naskah diterima melalui e-mail jurnal ilmiah agrisocioekonomi@unsrat.ac.id

: Jumat, 19 Mei 2023

Disetujui diterbitkan

: Senin, 29 Mei 2023

ABSTRACT

This study aims to analyze the profits from the Sindo Sangria peanut business in Kanonang Tiga Village, Kawangkoan District, Minahasa Regency. This research was conducted in August to October 2022. The method used in this research is the survey method with the types of data consisting of primary data and secondary data. Primary data is data taken directly from the location through interviews with Sindo Roasted Bean business owners using a prepared questionnaire and direct observation at the research site. Secondary data is obtained from literature and literature studies through documents, publications, or research results from various institutions or institutions that support and relate to the required research topic. Based on the results of research conducted on the "Sindo" roasted peanut business regarding the analysis of the profits obtained by the business owner, the conclusion obtained by the researcher is that the "Sindo" roasted peanut business earns a profit of IDR20,619,110 in 6 days of production process activities. R/C Ratio analysis is 2.31 which means that this business is profitable and can be maintained.

Keywords : analysis; profit; sindo roasted peanuts

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis menganalisis keuntungan dari usaha kacang sangria sindo di Desa Kanonang Tiga Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa. Penelitian ini dilakukan pada bulan Agustus sampai Oktober 2022, Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode survei dengan jenis data adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diambil langsung dari lokasi melalui wawancara dengan pemilik usaha Kacang Sangrai Sindo dengan menggunakan kuesioner yang telah dipersiapkan serta observasi langsung di tempat penelitian. Data sekunder diperoleh dari literature-literatur dan studi pustaka melalui dokumen, terbitan, atau hasil penelitian dari berbagai lembaga atau institusi yang menunjang dan berhubungan dengan topik penelitian yang dibutuhkan. Berdasarkan dari hasil penelitian yang dilakukan pada usaha kacang sangrai “Sindo” mengenai analisis keuntungan yang diperoleh pemilik usaha maka kesimpulan yang didapatkan peneliti bahwa usaha kacang sangrai “Sindo” mendapatkan keuntungan sebesar Rp20.619.110 dalam 6 hari kegiatan proses produksi. Analisis R/C Ratio 2,31 yang berarti usaha ini mengalami keuntungan dan dapat dipertahankan.

Kata kunci : analisis; keuntungan; kacang sangrai sindo

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki jumlah penduduk yang cukup besar dan menyimpan banyak potensi, salah satunya adalah potensi bisnis hasil pertanian dimana sebagian besar penduduk menguntungkan hidupnya pada dunia usaha kecil maupun besar. Saat ini potensi hasil pertanian sudah banyak yang memanfaatkan serta mengelolanya. Hasil pertanian tanaman pangan seperti palawija (kacang-kacangan atau biji-bijian) merupakan produk pertanian yang penting dalam pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat, masalah pangan selalu dianggap penting karena menyangkut kebutuhan manusia yang mendasar. Apalagi tanaman pangan seperti kacang tanah merupakan salah satu sumber protein nabati yang cukup penting di Indonesia dalam pola menu makanan di masyarakat serta luas lahan kacang tanah di Indonesia menempati urutan ke empat setelah padi, jagung, dan kedelai (Adisarwanto, 2000).

Agroindustri merupakan salah satu subsistem agribisnis yang strategis, yaitu suatu bentuk keterpaduan antara sektor industri dan pertanian. Agroindustri diharapkan sebagai langkah awal pembangunan sektor industri terutama bagi negara yang di dominasi sektor pertanian, menciptakan kondisi yang mendukung industri maju dengan pertanian tangguh, juga memberikan efek ganda melalui penciptaan lapangan kerja, perbaikan distribusi pendapatan, nilai tambah serta pembangunan pertanian yang berbasis agribisnis (Saragih, 2004).

Kacang tanah (*Arachis hypogaea* L) mempunyai nilai ekonomi yang tinggi karena kandungan gizinya terutama protein dan lemak yang tinggi. Kacang tanah adalah bahan makanan paling banyak digunakan oleh bahan baku industri yang dapat diolah dalam bentuk lain seperti kacang atom, rempeyek, manisan, kacang sanghai dan kacang sangrai. Kacang tanah mentah tidak bisa dikonsumsi secara berlebihan karena dapat menyebabkan penyakit, dan tidak dapat disimpan dalam waktu lama karena mengalami kerusakan atau pembusukan. Untuk menghindari hal tersebut diperlukan penanganan dan pengolahan dengan cara diolah menjadi kacang sangrai, kacang sangrai adalah kacang tanah yang diproduksi tanpa mengubah bentuk dan rasa.

Keuntungan merupakan pendapatan yang diperoleh produsen didalam menjalankan kegiatan bisnis yang mana memiliki barang/jasa yang meningkatkan nilai produksi serta bermanfaat dalam perkembangan usaha industrinya. Setiap kegiatan yang sifatnya mencari keuntungan harus memperhitungkan biaya, sebab masalah biaya hal yang tidak dapat dipisahkan. Perhitungan biaya mulai dari produksi sampai produk sangat penting untuk mengetahui berapa besar keuntungan yang akan di terima dari usaha yang dijalankan.

Kacang sangrai merupakan suatu produk cemilan yang diolah dengan cara disangrai dalam sebuah wajan dengan diameter sekitar 1,5 meter selama kurang lebih 45 menit. Uniknya, proses sangrai di atas wajan dengan menggunakan pasir gunung ini tidak boleh berhenti karena jika berhenti dapat menyebabkan kacang hangus. Sebelum disangrai, kacang harus dijemur.

Usaha ini telah dirintis oleh Bapak Benny sejak tahun 2002 dan sudah memiliki bermacam jenis varian kacang dan varian ukuran produk yang di pasarkan baik di wilayah tempat usaha dan juga sudah masuk ke wilayah-wilayah seperti Kota Tomohon, Kota Manado, Kota Ternate, Kota Bitung, dan Provinsi Gorontalo. Dengan adanya industri ini secara tidak langsung telah membantu perekonomian pelaku-pelaku industri ditempat pengolahan kacang sangrai “Sindo”.

Desa Kanonang Tiga yang terletak pada Kecamatan Kawangkoan Induk. Dalam Kecamatan Kawangkoan terdapat 8 Desa produsen kacang sangrai yaitu, Kawangkoan Sendangan, Kinali, Uner, dan Kanonang 1-5. yang menjadi peran penting dalam pembuatan kacang sangrai yaitu Desa Kanonang. Karena yang dahulunya dan yang pertama kali menanam dan yang mengolah kacang sangrai yaitu masyarakat Desa Kanonang. Sehingga masyarakat dari luar Desa Kanonang mulai menanam dan mengolah kacang sangrai.

Kecamatan Kawangkoan merupakan daerah pertanian karena sebagian besar masyarakat bermata pencaharian sebagai petani. Kacang tanah merupakan salah satu komoditi hasil pertanian yang diusahakan oleh sebagian petani di Kecamatan Kawangkoan khususnya Desa Kanonang Tiga. Ada beberapa petani yang memilih untuk menjual mentah kacang tanah secara langsung dan ada juga petani yang mengolah kacang tanah dan menghasilkan produk olahan, salah satunya berupa kacang sangrai.

Dalam hal ini usaha Kacang Sangrai Sindo di Desa Kanonang Tiga Kecamatan Kawangkoan masih relatif rendah dalam segi keuntungan Pembuatan tidak sebanding dengan nilai harga jual yang ditawarkan dipasaran, proses pembuatannya membutuhkan waktu lama khususnya dalam proses penjemuran bisa memakan waktu tiga hari untuk mengeringkan kacang dengan kondisi cuaca baik, jika cuaca kurang baik pengeringan kacang membutuhkan waktu kira-kira sampai tujuh hari dan kegiatan ini cukup menguras tenaga, Oleh karena itu perlu diperhitungkan besar keuntungan produksi kacang sangrai. Sehingga berdasarkan pemaparan diatas dapat diketahui berapa besar keuntungan yang diperoleh dari Usaha Kacang Sangrai Sindo di Desa Kanonang Tiga Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keuntungan dari usaha Kacang Sangrai Sindo di Desa Kanonang Tiga, Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa.

Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah:

1. Bagi peneliti untuk meningkatkan pengetahuan serta wawasan tentang Analisis keuntungan usaha kacang sangrai, sebagai modal pembelajaran untuk mendapat gelar strata 1.
2. Bagi pembaca, yaitu untuk menambah wawasan dan pengetahuan.
3. Bagi pemilik usaha kacang sangrai Sindo sebagai bahan pertimbangan dan masukan dalam menjalankan dan mengembangkan kegiatan usahanya.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Kanonang Tiga, Kecamatan Kawangkoan, Kabupaten Minahasa Provinsi Sulawesi Utara, selama tiga bulan yaitu bulan Agustus sampai bulan Oktober 2022 dimulai dari persiapan, pengumpulan data, pengolahan data, sampai penyusunan laporan penelitian.

Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data menggunakan metode survei dengan jenis data adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diambil langsung dari lokasi melalui wawancara dengan pemilik usaha Kacang Sangrai Sindo menggunakan kuesioner yang telah dipersiapkan serta observasi langsung di tempat penelitian. Data primer yang dibutuhkan adalah data penggunaan bahan baku, proses pengolahan serta hasil produksi. Data sekunder diperoleh dari literatur dan studi pustaka melalui dokumen, terbitan, atau hasil penelitian dari berbagai lembaga atau institusi yang menunjang dan berhubungan dengan topik penelitian yang dibutuhkan.

Konsep Pengukuran Variabel

Variabel-variabel yang diukur dalam penelitian adalah:

1. Hasil produksi kacang sangrai, yaitu hasil yang diperoleh dari 6 hari proses produksi (Liter).
2. Harga kacang sangrai, yaitu harga yang berlaku (Rp/Liter).
3. Biaya tetap, yaitu biaya untuk proses produksi. yaitu Biaya penyusutan peralatan seperti wajan, spatula, liter, karung dan plastik (Rp).
4. Biaya bahan baku, yaitu biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku kacang tanah (Rp/liter).
5. Biaya bahan penolong adalah biaya yang dikeluarkan untuk bahan penolong yang digunakan seperti biaya pasir biaya yang dikeluarkan untuk pengsangraian produk dan biaya kayu api untuk bahan bakar (Rp).
6. Biaya tenaga kerja yakni untuk penggoreng, pembersih dan penjemur (Rp/orang).

Metode Analisis Data

Analisi data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data secara deskriptif dan akan disajikan dalam bentuk tabel. Sedangkan untuk mengetahui keuntungan dari usaha kacang sangrai sindo akan menggunakan analisis keuntungan usaha dengan rumus:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π = keuntungan (profit)

TR = total penerimaan

TC = total biaya

Analisis keuntungan usaha kemudian dilanjutkan dengan analisis Return of Cost Ratio yang merupakan perbandingan antara penerimaan dengan total biaya produksi untuk menganalisis kelayakan usaha merupakan (Wilson, 2007). Analisis ini menggunakan model persamaan:

$$R/C = TR / T C$$

Dimana:

R/C= Indeks Kelayakan Usaha

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya Produksi

Untuk menghitung biaya dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

$$TC = TFC+TVC$$

Keterangan:

TC : *Total Cost*

TVC: *Total Variabel Cost*

TFC : *Total Fixed Cost*

Untuk menghitung penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan:

TR = total penerimaan

Q = jumlah produksi yang dihasilkan

P = harga output

Biaya penyusutan peralatan yang dihitung menggunakan metode garis lurus (*Straight line method*). Rumus yang digunakan adalah:

$$\text{Penyusutan} = \frac{Nb - Nsn}{N}$$

Keterangan:

Nb = Nilai pembelian barang (Rp)

Ns = Perkiraan Nilai Sisa (Rp)

N = Umur ekonomis (Tahun)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Umum

Usaha Kacang Sangrai “Sindo”

Kacang sangrai “Sindo” merupakan usaha industri rumah tangga yang mengolah hasil pertanian terlebih khusus kacang tanah menjadi produk baru yaitu kacang sangrai. Usaha ini didirikan oleh Bapak Benny Wala, yang berumur 48 tahun. Tahun 2002 industri ini di dirikan dengan nama Kacang Sangrai “Sindo”, yang merupakan

singkatan nama dari Sinta dan Aldo yang adalah anak dari Bapak Benny Wala. Awal mula usaha kacang sangrai ini hanya coba-coba dan hanya untuk makanan ringan keluarga sehari-hari dan sebagai bingkisan dalam hari raya natal, hari raya pengucapan untuk diberikan kepada tamu-tamu yang datang. Namun, karena rasanya enak dan tidak mengandung kolesterol dan pembuatan tidak sulit penduduk yang ada saat itu menanam kacang mulai mengolah menjadi kacang sangrai. Proses produksi Kacang Sangrai dilakukan dengan cara manual tanpa bantuan alat mesin. Dalam menjalankan usaha kacang sangrai menggunakan tenaga kerja 3-5 orang yang didalamnya sudah termasuk anggota keluarga. Lokasi dari usaha ini bertempat di Desa Kanonang III, Jaga I, Kecamatan Kawangkoan, Kabupaten Minahasa.

Adapun batas administratif dari Desa Kanonang III adalah:

1. Sebelah Utara Berbatasan Dengan Kelurahan Sendangan.
2. Sebeleah Selatan Berbatasan Dengan Desa Kanonang Satu.
3. Sebelah Timur Berbatasan Dengan Desa Tompasso.
4. Sebelah Barat Berbatasan Dengan Desa Kayuuwi.

Industri kacang sangrai “Sindo” menggunakan 4 jenis kacang tanah untuk bahan baku pembuatan kacang sangrai yaitu kacang merah dengan harga mentah Rp.4.000 per liter, kacang belimbing dengan harga mentah Rp.4.000 per liter, kacang hitam/unggu dengan harga mentah Rp.4.000 per liter dan kacang batik dengan harga mentah Rp.4.000 per liter. yang merupakan hasil dari petani-petani yang ada di Desa Kanonang, dan yang menjadi penelitian ini hanya satu jenis kacang tanah yaitu kacang tanah batik. Usaha kacang sangrai “Sindo” lebih sering menggunakan bahan baku kacang batik karena kacang batik lebih berkualitas, banyak peminat dan banyak ditanam oleh petani-petani dibandingkan dengan jenis kacang lainnya sehingga peneliti hanya meneliti kacang sangrai jenis batik.

Dalam 6 hari proses produksi usaha kacang sangrai “Sindo” memproduksi kacang tanah 3.450 liter di olah menjadi kacang sangrai dengan hasil produksi 3.300 liter kacang sangrai setelah dilakukan proses penapisan dan penyortiran. Dengan rincian harga kacang sangrai per 1 liter yaitu di jual dengan harga Rp 11.000.

Kegiatan Produksi

Pengadaan Bahan Baku dan Penggunaan Peralatan

Bahan baku, bahan penolong dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan kacang sangrai ini pada dasarnya sama dengan industri kacang sangrai lainnya yaitu kacang tanah menjadi bahan baku utama dalam pembuatan kacang sangrai “Sindo”. Jenis kacang yang digunakan adalah kacang batik dengan harga mentah Rp4.000 per liter yang diperoleh dari petani Desa Kanonang raya dan dari wilayah luar. Dan untuk harga kacang batik mentah per satu karung dengan 150 liter dengan harga Rp600.000. Bahan penolong yang digunakan yaitu pasir dan kayu api. Sedangkan peralatan produksi yang dibutuhkan adalah wajan besar, spatula, plastik, karung dan liter.

Proses Produksi

Usaha kacang sangrai sindo memproduksi kacang sangrai setiap 6 hari dalam satu minggu, dalam 6 hari proses produksi bahan baku yang digunakan adalah 3.450 liter kacang tanah menjadi kacang sangrai sebanyak 3.300 liter. Jenis kacang yang paling banyak digunakan untuk disangrai adalah kacang batik. Penggunaan bahan baku kacang tanah menjadi kacang sangrai dalam 6 hari proses produksi usaha kacang sangrai sindo dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Penggunaan Bahan Baku Kavang Tanah dalam 6 Hari Produksi

No.	Hari (Proses Produksi)	Jumlah bahan baku (Liter)	Jumlah Produksi (Liter)
1.	Senin	750	720
2.	Selasa	600	575
3.	Rabu	600	575
4.	Kamis	450	430
5.	Jumat	450	430
6.	Sabtu	600	570
Jumlah		3.450	3.300

Sumber: Data dari Data Primer, 2022

Tabel 1 memperlihatkan jumlah produksi kacang sangrai dalam 6 hari jumlahnya bervariasi. Jumlah produksi untuk pemakaian bahan baku kacang tanah menjadi kacang sangrai terbesar pada hari pertama dengan banyak 750 liter kacang tanah di olah menjadi kacang sangrai sebanyak 720 liter. Dan untuk jumlah produksi terkecil pada hari ke empat dan kelima jumlah produksi sebanyak 450 liter kacang tanah menjadi 430 kacang sangrai.

Terdapat Perbedaan jumlah produksi dalam setiap harinya, karena semangat dan tenaga

pengsangrai itu masih sangat semangat karena hari pertama. dan karena jumlah produksi untuk setiap harinya berbeda juga di karenakan, jika hari pertama jumlah produksinya mencapai 750 liter dan menurun untuk hari selanjutnya adalah, bukan karena hanya faktor tenaga dari pekerja, tetapi karena jumlah bahan baku yang mulai berkurang, karena lama dalam proses penjemuran. dan terjadinya peningkatan jumlah produksi di hari terakhir, adalah bahan baku yang telah melalui proses pengeringan di hari sebelumnya, sehingga proses produksi di hari terakhir kembali naik menjadi 600 liter. Dalam usaha Kacang Sangrai Sindo kegiatan pengolahan dilakukan di lokasi usaha. Setelah bahan baku kacang tanah dilakukan penjemuran selama 3 hari untuk proses pengeringan maka selanjutnya dilakukan pengsangraian dengan 1 orang tenaga kerja. Langkah-langkah pengolahan kacang tanah menjadi kacang sangrai:

1. Penjemuran

Kacang tanah mentah dilakukan penjemuran terlebih dahulu menggunakan panas matahari selama 3 hari agar kacang menjadi kering dan mudah untuk disangrai. Proses penjemuran kacang tanah dilakukan oleh 1 orang.

2. Pengsangraian

Panaskan pasir di wajan sekitaran 30 sampai 45 menit. Kemudian kacang tanah mentah yang sudah melewati penjemuran atau kering dilakukan pengsangraian menggunakan wajan dengan diameter sekitar 1.5 meter selama kurang lebih 45 menit. Proses pembuatan kacang sangrai harus di aduk-aduk dan tidak boleh berhenti karena dapat menyebabkan kacang menjadi hangus. Bahan yang digunakan dalam mengsangrai adalah pasir. Fungsi dari pasir adalah menghilangkan kotor yang menempel pada kulit kacang. Kacang tanah 3.450 liter atau 23 karung menjadi 3.300 liter setelah disangrai untuk 6 hari dalam 1 minggu produksi. Proses pengsangraian dilakukan oleh 1 orang.

3. Penapisan dan Penyortiran

Kacang tanah yang sudah disangrai di dinginkan terlebih dahulu selama 30 sampai 60 menit kemudian di tapis menggunakan alat tradisional. Fungsi penapisan adalah memisahkan kacang dari sisa-sisa pasir dan serabut-serabut halus yang menempel pada kacang. Kacang sangrai yang telah ditapis atau dibersihkan dilakukan penyortiran untuk memisahkan kualitas kacang yang bagus.

4. Pengemasan

Kacang sangrai yang telah melewati penapisan dan penyortiran dikemas dalam plastik dan karung agar kacang sangrai tetap gurih. Plastik dan karung yang digunakan berukuran besar yang mampu menampung dengan daya tampung yang banyak. Plastik dan karung yang berukuran besar bisa menampung 150 liter kacang sangrai.

Pengemasan

Kacang sangrai yang siap untuk dipasarkan dikemas atau di simpan dalam plastik dan karung yang berukuran besar karena ukuran plastik dan karung yang besar mampu menampung dengan daya tampung yang banyak. Untuk kacang sangrai yang disimpan ke dalam plastik dan karung yang berukuran besar bisa menampung 150 liter kacang sangrai. Kacang sangrai mampu bertahan dalam waktu 6 bulan penyimpanan untuk produk kacang sangrai, karena kalau lebih dari 6 bulan kualitas kacang sangrai akan berkurang rasanya menjadi tawar teksturnya tidak akan gurih lagi.

Pemasaran

Usaha kacang sangrai “Sindo” memproduksi kacang sangrai setiap 6 hari dalam 1 minggu, dalam seminggu usaha kacang sangrai “Sindo” bisa memproduksi sebanyak 3.300 liter atau 22 karung. Usaha kacang sangrai “Sindo” telah memiliki mitra kerja atau pelanggan tetap yang berada di Manado. Setiap minggu kacang sangrai dibawa ke tempat pelanggan. Dengan jumlah 20 karung (3.000 liter). Sementara untuk pengiriman dalam setiap minggunya tidak ditentukan untuk hari pengiriman. Namun tetap dengan jumlah yang sama untuk pengiriman setiap minggu. Label yang dipakai Kacang Sangrai biasanya label yang telah dibuat oleh mitra kerja. Penjualan kacang sangrai dipasarkan ke beberapa wilayah yakni pada Kabupaten Minahasa, Kota Ternate, Kota Tomohon, Kota Manado dan Provinsi Gorontalo, dan sisa dari 2 karung Kacang Sangrai biasanya di beli oleh penduduk sekitar tempat produksi.

Biaya Produksi

Biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi kacang sangrai adalah biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap yang merupakan biaya penyusutan peralatan sedangkan biaya variabel meliputi biaya bahan baku, biaya bahan penolong dan bahan penolong lainnya.

Biaya Tetap

Biaya yang dikeluarkan berapapun jumlah output yang dihasilkan. Penyusutan peralatan diperhitungkan sebagai biaya tetap. Peralatan yang digunakan industri ini merupakan milik sendiri sehingga tidak mengeluarkan biaya penggunaan jasa tambahan dalam produksi.

Tabel 2. Biaya Penggunaan dan Penyusutan Peralatan per Satu Hari Proses Produksi

Jenis Alat	Jumlah (Unit)	Harga/ unit (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Nilai Sisa (Rp)	Umur Ekonomis (Hari/ Proses Produksi)	Penyusutan Alat (Rp/Proses Produksi)
Wajan	1	8.000.000	8.000.000	3.000.000	2920	1.712
Spatula	10	15.000	150.000	-	365	411
Liter	3	10.000	30.000	-	1825	16
Karung	50	3.500	175.000	-	365	479
Plastik	50	163.000	163.000	-	365	447
Total			8.518.000			3.065

Sumber: Diolah dari data Primer, 2022

Tabel 2 menjelaskan biaya penggunaan peralatan yang dikeluarkan oleh usaha kacang sangrai “Sindo” sebesar Rp8.518.000 sedangkan total biaya penyusutan peralatan sebesar Rp3.065 per satu hari proses produksi.

Tabel 3. Biaya Penggunaan dan Penyusutan Peralatan dalam 6 Hari Proses Produksi

Jenis Alat	Jumlah (Unit)	Harga/ unit (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)	Nilai Sisa (Rp)	Umur Ekonomis (Hari/ Proses Produksi)	Penyusutan Alat (Rp/Proses Produksi)
Wajan	1	8.000.000	8.000.000	3.000.000	2920	10.272
Spatula	10	15.000	150.000	-	365	2.466
Liter	3	10.000	30.000	-	1825	96
Karung	50	3.500	175.000	-	365	2.874
Plastik	50	163.000	163.000	-	365	2.682
Total			8.518.000			18.390

Sumber: Diolah dari Data Primer, 2022

Tabel 3 menjelaskan biaya penggunaan peralatan yang dikeluarkan oleh usaha kacang sangrai “Sindo” sebesar Rp8.518.000 sedangkan total biaya penyusutan peralatan sebesar Rp18.390 untuk 6 hari proses produksi. Biaya peralatan terbesar adalah wajan Rp8.000.000 dengan biaya penyusutan Rp10.272 dan biaya peralatan terkecil adalah liter sebesar Rp30.000 dengan biaya penyusutan Rp96.

Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang besarnya tergantung pada output yang dihasilkan, semakin banyak produk yang akan dihasilkan maka semakin besar biaya yang akan dikeluarkan. Bahan baku pembuatan kacang sangrai yang digunakan

adalah kacang tanah. Setiap hari usaha kacang sangrai Sindo sudah mempunyai langganan untuk pembelian kacang tanah baik di dalam Desa Kanonang maupun di luar Desa Kanonang. Rincian biaya bahan baku, bahan penolong dan biaya bahan lainnya dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Biaya Bahan Baku dan Bahan Penolong dalam 1 minggu

No Jenis Variabel	V	Satuan	Harga (Rp/ Satuan)	Jumlah Biaya (Rp)	%
A. Bahan Baku Utama					
1.Kacang Tanah Batik	3.450	L	4.000	13.800.000	88.10
B. Bahan penolong					
1. Pasir	25	Kg	500	12.500	
2. Kayu api	1	M ³	100.000	100.000	
Jumlah				112.500	0.71
C. Biaya Tenaga Kerja					
1.TK Penjemuran	1	Orang	30.000	600.000	
2. TK Pengsangraian	1	Orang	20.000	690.000	
3.TK Pembersihan	2	Orang	20.000	460.000	
Jumlah				1.750.000	11,17
Total				15.662.500	100

Sumber: Diolah dari Data Primer, 2022

Tabel 4 menunjukkan biaya variabel selama 6 hari proses produksi sebesar Rp15.662.500 dengan biaya bahan baku kacang tanah yang dipakai sebesar Rp13.800.000 dengan rata-rata kacang tanah yang dipakai untuk proses produksi kacang sangrai sebesar 23 karung atau 3.450 liter dalam satu minggu untuk 6 hari proses produksi dengan harga kacang tanah Rp4.000 per liter dan biaya bahan penolong sebesar Rp112.500 dan biaya tenaga kerja sebesar Rp1.750.000 dalam satu minggu.

Pembelian biaya bahan penolong untuk kayu api sebesar 1 m³ dengan harga Rp100.000 untuk pemakaian 1 minggu dalam proses produksi kacang sangrai. Dengan pemakaian kacang tanah sebanyak 23 karung atau 3.450 liter. Jenis kayu yang di pakai keras, padat dan bisa menahan barah. Kayu yang dipakai adalah kayu terumbuuk. Jenis kayu batang pohon yang memiliki tebal 5 cm, lembar 20 cm dan panjang 120 cm. biaya bahan penolong terkecil terdapat pada pasir yaitu sebesar Rp12.500 dengan banyak 25 kg untuk pemakaian 1 minggu.

Biaya tenaga kerja yang digunakan dalam 3 jenis tugas yaitu:

1. Tenaga kerja penjemuran dengan dua orang tenaga kerja digaji setiap masing-masing tenaga kerja sebesar Rp10.000 per orang untuk

satu karung kacang tanah dengan kapasitas penjemuran 30 karung dalam waktu 09.00 jam yang dimulai proses penjemurannya dari jam 07.00 pagi sampai 16.00. dan dalam 6 hari proses produksi tenaga kerja penjemuran untuk dua orang dibayar sebesar Rp600.000.

2. Tenaga kerja pengsangraian dengan satu orang dibayar per satu karung kacang tanah sebanyak 150 liter sebesar Rp30.000 dan dalam satu karung disangrai dua kali. Pengsangraian dilakukan dalam waktu 09.00 jam yang dimulai proses pengsangraian dari jam 08.00 pagi sampai 17.00. dalam satu minggu proses produksi dibayar Rp690.000 untuk pemakaian kacang tanah sebanyak 3.450. Proses pengsangraian satu kali sangrai membutuhkan waktu selama kurang lebih 45 menit.
3. Tenaga kerja pembersih dengan satu orang kerja dibayar per satu karung kacang sangrai sebesar Rp20.000. Pembersihan dilakukan dalam waktu 08.00 jam yang dimulai proses pembersihnya dari jam 09.00 pagi sampai 17.00 sore, dalam seminggu dibayar sebesar Rp460.000 untuk pemakaian kacang sangrai sebanyak 3.300 liter dalam proses produksi satu minggu.

Total Biaya

Total biaya adalah penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan oleh industri untuk menghasilkan produk. Total biaya yang dikeluarkan oleh usaha kacang sangrai Sindo dapat dilihat di Tabel 5.

Tabel 5. Total Biaya Usaha Kacang Sangrai “Sindo”

No.	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Biaya tetap	18.390
2.	Biaya variabel	15.662.500
	Total Biaya	15.680.890

Sumber: Diolah dari Data Primer, 2022

Tabel 5 merupakan total dari biaya tetap dan biaya variabel, yang menunjukkan bahwa total biaya usaha kacang sangrai “Sindo” dalam 6 hari proses produksi dalam seminggu dengan total biaya Rp15.680.890 dengan biaya variabel yaitu Rp15.662.500 sedangkan untuk biaya tetap sebesar Rp18.390 sehingga total biaya yang diperlukan adalah Rp15.680.890. Biaya yang paling besar adalah biaya variabel karena jenis biaya variabel lebih banyak dibandingkan dengan biaya tetap.

Total penerimaan produksi Usaha Kacang Sangrai Sindo

Total penerimaan usaha kacang sangrai “Sindo” diperoleh dari perkalian harga jual dengan jumlah kacang sangrai yang diproduksi (perliter). Dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Total Penerimaan dari Proses Produksi Usaha Kacang Sangrai “Sindo”

No.	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Produksi (Liter)	3.300
2.	Harga (Rp)	11.000
Penerimaan		36.300.000

Sumber: Diolah dari Data Primer, 2022

Tabel 6 menunjukkan jumlah penerimaan usaha kacang Sangrai Sindo diperoleh dari hasil perkalian jumlah produksi kacang sangrai per 6 hari dalam satu minggu dengan harga per satu liter kacang sangrai. Dengan banyak 3.450 liter kacang tanah kemudian menghasilkan 3.300 liter kacang sangrai dalam 6 hari produksi dengan harga Rp11.000 per satu liter. Total Penerimaan dalam pengolahan kacang tanah menjadi kacang sangrai adalah Rp36.300.000.

Tabel 7. Keuntungan Usaha Kacang Sangrai Sindo

No.	Uraian	Jumlah
1.	Penerimaan	36.300.000
2.	Total Biaya	15.480.890
Jumlah		20.819.110

Sumber: Diolah dari data Primer, 2022

Tabel 7 menunjukkan bahwa dalam 6 hari kegiatan produksi, Usaha Kacang Sangrai Sindo mampu menghasilkan total penerimaan sebesar Rp36.300.000. Dimana total produksi adalah 3.300 dengan tingkat harga sebesar Rp11.000/liter. Sehingga rumus keuntungan yang diperoleh dari pengurangan antara total penerimaan dengan biaya produksi, maka total keuntungan bersih (*profit*) yang diperoleh usaha kacang sangrai “Sindo” dalam 6 hari kegiatan produksi adalah sebesar Rp20.619.110.

Tabel 8. R/C Ratio Usaha Kacang Sangrai “Sindo”

No.	Keterangan	Jumlah Responden
1.	Total Penerimaan	36.300.000
2.	Total Biaya Produksi	15.680.890
R/C Ratio		2,31

Tabel 8 menunjukkan bahwa R/C ratio usaha kacang sangrai Sindo adalah sebesar 2,31 yang diperoleh dari pembagian antara Total penerimaan dengan total biaya produksi. Maka dapat diketahui bahwa usaha kacang sangrai Sindo ini menguntungkan dan layak untuk dijalankan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian yang dilakukan pada usaha kacang sangrai “Sindo” maka kesimpulan yang didapatkan peneliti bahwa usaha kacang sangrai “Sindo” mendapatkan keuntungan sebesar Rp20.619.110 dalam 6 hari kegiatan proses produksi, dengan R/C Ratio sebesar 2,31.

Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, saran yang dapat diajukan adalah usaha kacang sangrai “Sindo” perlu terus dikembangkan dengan meningkatkan jumlah produksinya, membuat label, penambahan bahan baku, sehingga meskipun biaya produksi bertambah, tetapi keuntungan usaha dapat meningkat lebih dari penambahan biaya produksi yang terjadi, sekaligus dapat menambah kesempatan kerja dalam masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto. 2000. *Meningkatkan Produksi Kacang Tanah di Lahan Sawah dan Kering*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Saragih, B. 2004. *Paradigma Baru Pembangunan Ekonomi Berbasis Pertanian. Kumpulan Pemikiran*. PT Surveyor Indonesia dan Pusat Studi Pembangunan LP-IPB. Jakarta.
- Wilson. 2007. *Teori dan Analisa Biaya*. Penerbit Grafindo. Jakarta.